CAFÉ – BAR

KÄPT'N HOLGER

KÄPT'N HOLGERS WARME TAGE

SAISONALE ENTDECKUNGEN

APÉRO-PLÄTTLI **18**
Getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, Chutney oder Eingemachtes, Schlossberger Käse (Jumi), Cracker für 2 Personen

---

HAUSGEMACHTE LIMO **5**
Wechselnde Sorten

MANGO LASSO **5.5**
Nach Käptn Holgers Geheimrezept

BECKENRIEDER ORANGENMOST **6.5**
Nidwaldner Kultgetränk

REGENERATOR (THUNBIER) **6.8**
Alkoholfreies, sportliches IPA

HUUSBIER (KÄPTN HOLGER) **6.5**
Wechselnde Sorten selbstgebrautes Bier am Zapfhahn

PILLOWS (WHITEFRONTIER) **7.8**
Session Wheat aus Martigny

AUGUSTINER HELLES (AUGUSTINER BRÄU) **7.8**
Traditionelle bayrische Braukunst

FLAVOUR FLUFF (OMBREY) **7.8**
Hazy NEIPA us Züriiiii

MANGO SPRITZ **10**
Hausgemachte Mango Limo, Prosecco

SKINNY SOMMERDRINK **12**
Der Sommerklassiker mit Schuss

KAFFEE UND WARMES

KAFFEE & SANDWICH Dienstag-Freitag von 08:00-10:00	**8**

ESPRESSO / CAFFÈ CREMA	**4.4**
SCHALE KLEIN	**5.4**
SCHALE GROSS	**6.4**
LATTE MACCHIATO	**6.4**
CAFFÈ MOCA	**6.4**
CAFFITA	**4.9**
ESPRESSO MACCHIATO	**4.9**
CAPPUCCINO	**5.4**
DOPPIO	**5.5**
CAFFÈ FREDDO gesüsst / ungesüsst	**7**
SCHOGGI / OVO / KAKAO	**5.5**
CHOCOLAT MÉLANGE mit Rahm	**6.5**
MATCHA GREEN TEA LATTE	**6**
CHAI TEA LATTE	**6**
GETREIDEKAFFEE	**6**

Sämtliche Caffè-Getränke sind koffeinfrei oder mit Hafermilch/Sojamilch erhältlich.

KAFISCHNAPS

KAFI-LUZ	**6.5**
CAFFÈ AMARETTO	**7.5**
CAFFÈ CORETTO mit Grappa	**7.5**
CARAJILLO mit Brandy	**7.5**
CAFFÈ BAILEYS mit Rahm	**8.5**

KAFFEEPASS

Jeder 11. Kaffee gratis.

KLEIN	**44**
MITTEL	**54**
GROSS	**64**

TEE

SCHWARZTEE Earl Grey Bio	**4.5**
GRÜNTEE Japan Sencha	**4.5**
NANA MINZE Marokko	**4.5**
VERVEINE	**4.5**
BEERITROUM TEE	**4.5**
GUETE MORGE TEE Bio Alpenkräuter	**4.5**
TEE CRÈME Schwarztee & Rahm	**4.5**
TOBI-TEE Minze, Honig und Pinienkerne	**5.5**
INGWERTEE Mit Ahornsirup & Zitronensaft	**5.5**
APFEL-ZIMT PUNCH	**5.5**

HEISS MIT GÜX

MÜNZÄ ZWÄTSCHGÄ Minzentee mit Güx	**6.5**
TURBOMOST Mit Süssmost, Zimt und Vodka	**12**
TURBOINGWER Mit Süssmost & Ingwerlikör	**12**

SIRUP

Vom Sirupier de Berne

HOLUNDERBLÜTEN, APFEL-INGWER TANNENTRIEB, QUER DÜR D'HOSCHTET

3 DL 4.5
5 DL 6.5

VERKEHRTER SIRUP Limetten und Minze (heiss)	**5.5**

Jeden Sirup gibt es auf Wunsch auch heiss oder mit Chrüseliwasser (+0.30.–)

HAUSGEMACHT UND ERFRISCHEND

	3 DL	5 DL
HAUSGEMACHTER EISTEE	5	7
HAUSGEMACHTE LIMO (AUCH HEISS)	5	7
HAUSGEMACHTER SCHRUB	5	7
SOMMER-DRINK Limetten & Holunderblütensirup	5	7
FRÜHLINGS-DRINK Zitrone & Holunderblütensirup	5	7
WINTER-DRINK Orangen & Goldmelissensirup	5	7

IM OFFENAUSSCHANK

CHRÜSELIWASSER, APFELSCHORLE, EMMENTALER SÜSSMOST, GOBA COLA, GOBA COLA ZERO, CITRO, SPICY GINGER

2 DL 3.5
3 DL 4.5
5 DL 6.5

SÄFTE

ORANGENSAFT, PINK GRAPEFRUIT CHUCHI SCHORLE

2DL 3.8
3DL 4.8
5DL 6.8

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	2 DL	7
BITTER-JUS	3 DL	6.5

IM FLÄSCHLI

TONIC WATER	20 CL	5
BITTER LEMON	20 CL	5
GINGER ALE	20 CL	5
CHINOTTO	28 CL	5.2
RIVELLA ROT	33 CL	5.2
FIZZY LIMONE	35 CL	6.5
BECKENRIEDER ORANGENMOST	49 CL	6.5
MATE	33 CL	6.5
ZÄMÄ	33 CL	6.5
RED BULL	25 CL	6
SANBITTER	10 CL	5

BIER OFFEN

	3 DL	5 DL	1.5 L
QUÖLLFRISCH HELL	4.8	7	21
QUÖLLFRISCH NATURTRÜB	4.8	7	21
AMBER KÖHLER BIER	5	7.2	22

	3 DL	5 DL
SELBSTGEBRAUTES BIER Wechselnde Sorten am Hahn	6.5	9.5

BIERMISCHUNGEN

	3 DL	5 DL	1.5 L
PANACHÉ mit Citro	4.8	7	21
FUCHSBIER mit Süssmost	4.8	7	21

BIERFLASCHEN

AUGUSTINER HELLES (AUGUSTINER BRÄU)	50 CL	7.8
WEIZEN (APPENZELLER)	50 CL	7.8
GINGER BEER (APPENZELLER)	33 CL	6.8
BIRRA DA RIS (APPENZELLER)	33 CL	5.8
SESSION WHEAT (WHITEFRONTIER)	33 CL	7.8
HAZY NEIPA (OMBRES)	33 CL	7.8
BURGDORFER HELLES	50 CL	7.8

ALKOHOLFREI

LAGER (APENZELLER)	33 CL	5
PALE ALE (KITCHEN BREW)	33 CL	6.5
IPA (THUNBIER)	33 CL	7.5

BIERPASS

Jedes 11. Bier gratis.

	3 DL	5 DL
HELL / NATURTRÜB	48	70
AMBER KÖHLER BIER	50	72

APERITIF

JSOTTA BIANCO /ROSSO 15% vol.	**4 CL**	**7**
CYNAR 16.5% vol.	**4 CL**	**7**
CAMPARI 23% vol.	**4 CL**	**7**
AVERNA 32% vol.	**4 CL**	**7**
RAMAZOTTI 30% vol.	**4 CL**	**7**
AMARETTO DISARONNO 28% vol.	**4 CL**	**7**
BAILEYS 17% vol.	**4 CL**	**7**
PASTIS HENRI BARDOUIN 45% vol.	**4 CL**	**8.5**

GESPRITZTER WEISSWEIN (SÜSS / SAUER)	**8.5**
CAMPARI ORANGE	**9.5**
CYNAR ORANGE	**9.5**

APEROL SPRITZ **10**
Prosecco, Aperol, Soda

CAMPARI SPRITZ **10**
Prosecco, Campari, Soda

HUGO **10**
Prosecco, Limette, Minze, Soda

SCHRUBY **9**
Hausgemachter Schrub & Prosecco

HOLUNDRIO **9**
Weisswein, Holundersirup, Soda

LILLET SPRITZ **12**
Lillet, Pampelmuse und Limette

GINGER SPRITZ **13**
Prosecco, Ingwer Liquer, Limette

NEGRONI **12**
Gin, Vermouth, Camparo

NEGRONI SBAGLIATO **12**
Prosecco, Vermouth, Campari

PROSECCO

PROSECCO SUPERIORE RIVA DEI FRATI
feinperlender, erfrischender Apéro

1 DL 7
7.5 DL 47

APÉRO-PLÄTTLI **18**
Getrocknete Tomaten, marinierte Oliven,
Chutney oder Eingemachtes
Schlossberger Käse (Jumi), Cracker
für 2 Personen

WEISSWEIN

	1 DL	7.5DL
MONATS WEISSWEIN Wechselnde Trouvaillen zum Kennenlernen, ausgesucht von Walter Schmocker	7.5	50
SOAVE CLASSICO (ITA) Der dominante Trebbiano vom Weingut Zenato in Venetien.	7	47

ROTWEIN

	1 DL	7.5 DL
MONATS ROTWEIN Wechselnde Trouvaillen zum Kennenlernen, ausgesucht von Walter Schmocker	7.5	50
TARIMA ORGANIC 2023 Bodegas Volver Ordoñez - Alicante DO Ein kräftiger, fruchtiger Spitzenwein aus der Region Valencia	7	47

Unsere Weine werden sorgfälltig
durch Walter Schmocker auserlesen.
www.schmocker-weine.ch

WALTER SCHMOCKER WEINE
VINOTHEK
KIRCHGASSE 9, 3550 LANGNAU IM EMMENTAL
TEL: 034 402 36 40 FAX: 034 402 56 21

LONGDRINKS

CUBA LIBRE Havana Club, Cola, Limette	**12**
TEQUILA SUNRISE Tequila, Orangensaft, Grenadinsirup	**12**
MOSCOW MULE Vodka, Ginger Beer, Limette, Minze	**13**
GIN SCHRUB Hausgemachter Schrub mit Gin & Tonic Water	**13**
VODKA LEMON Vodka, Bitter Lemon	**12**
WHISKY COLA Wild Turkey, Cola	**12**
MATE INGWERER Mate & Ingwerer mit Eis und Limette	**14**

GIN

GIN TONIC Bombay Gin, Tonic Water	**12**
HENDRICKS TONIC Hendricks Gin, Tonic Water, Gurke	**13**
MONKEY 47 Monkey Gin, Tonic Water, Wacholderbeeren	**15**
LE TRIBUT Le Tribute, Tonic Water, Orangenzeste	**16**
KNUT HANSEN Knut Hansen, Tonic Water, Orangenzeste	**16**
DEUX FRÈRES Deux frères, Tonic Water, Orangenzeste	**16**

COCKTAILS

AMARETTO SOUR Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft	**12**
WHISKY SOUR Wild Turkey, Zuckersirup, Zitronesaft	**12**
APERO SOUR Apero, Cointreau, Zitronensaft	**12**
ESPRESSO MARTINI Vodka, Espresso, Kahlua	**12**
WHITE RUSSIAN Vodka, Kahlua & Rahm	**12**
MOJITO Rum, Limette, Minze, Rohrzucker	**14**
CAIPIRINHA Cachaca, Limette, Rohrzucker	**14**

SPIRITUOSEN
SHOTS

ABSOLUT VODKA 40% vol.	**4 CL**	**7**
BOMBAY GIN 40% vol.	**4 CL**	**7**
HENDRICKS GIN 41.5% vol.	**4 CL**	**8**
MONKEY 47 GIN 47% vol.	**4 CL**	**9**
HAVANA RUM 37.5% vol. Añejo Reserva	**4 CL**	**7**
WILD TURKEY 50.5% vol.	**4 CL**	**7**
TEQUILA 38% vol. José Cuervo	**4 CL**	**7**
TEQUILA 38% vol. Revolucion (100% Agave)	**4 CL**	**9**
INGWER LIQUER 24% vol.	**4 CL**	**6.5**
BERLINER LUFT 18% vol.	**4 CL**	**6**

WEINBRAND
UND
OBSTBRAND

BIERBRAND 40% vol. Käptn Holgers Bierbrand	**2 CL**	**7.5**
VECCHIA ROMAGNA 38% vol. Brandy	**4 CL**	**8**
RÉMY MARTIN V.S.O.P 40% vol. Cognac	**4 CL**	**8**

GRAPPA SARPA ORO 40% vol.	**2 CL**	**7.5**
GRAPPA PO DI POLI 40% vol. Moscato	**2 CL**	**7.5**

WHISKY
SINGLE
MALTS

BUSHMILLS 40% vol. 10-jährig	**4 CL**	**12**
LAGAVULIN 43% vol. 16-jährig	**4 CL**	**14**

ESSEN

In unserer hauseigenen Küche ZUM TOPF bieten dir leidenschaftliche Köch*innen fleischloses Essen an. Frisch und selbst zubereitet, saisonal, abwechslungsreich und wenn immer möglich aus der Region.

Über den Mittag werden wechselnd verschiedene Menüs angeboten. Ergänzt wird das Angebot durch Paninis, Quiches, Salate und Suppen.

Für den kleinen und grossen Hunger gibt es ausserhalb der ZUM TOPF-Öffnungszeiten Snacks aus unserer Vitrine, welche dir das Barpersonal auf Wunsch heiss serviert.

Dazu haben wir neu hausgemachte Eintöpfe und Suppen aus dem Ofen im Angebot.

Wirf am besten einen Blick in die Vitrine oder an unsere Tafel bei der Bar. Wir beraten dich gerne.

APÉRO-PLÄTTLI Getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, Chutney, rezenter Gruyère, Cracker für 2 Personen	**18**

BROWNIE	**3.9**
APFELKUCHEN	**4.5**
BEERI STREUSELKUCHEN	**5.5**
PANINO	**9.5**
QUICHE	**12**

FRISCH AUS DEM OFEN Wechselnde Eintöpfe & Suppen Siehe Tafel an der Bar	

ÖFFNUNGSZEITEN ZUM TOPF
Dienstag bis Donnerstag: 11:30–13:30
Freitag: 11:30–13:30 / 18:00–21:00

ZUM TOPF
KÜCHE & MEHR

APÉRO VORBESTELLEN

Ab 5 Personen mindestens 24h im Voraus
Preis pro Person

KÄPTN HOLGERS APÉRO **15**
Getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, Vegi-gipfeli, Pizzapögge, Spinatrolle, Schlossberger Käse (Jumi), Cracker

APÉRO RICHE
Auf Anfrage an info@zumtopf.ch

GUTSCHEINE

ZUM TOPF
Für ein leckeres Vegi-Menü.

ZUM TOPF SONNTAGSBRUNCH
Für einen genüsslichen, ausgedehnten Brunch. (jeden letzten Sonntag im Monat)

KÄPT'N HOLGER
Für einen kühlen Drink an heissen Tagen. Oder umgekehrt.

Die Gutscheinbeträge sind frei wählbar. Genauere Informationen zu unseren Gutscheinen erhalten Sie an der Bar.

SONNTAGSBRUNCH

BRUNCH À DISCRETION **35**
Jeden letzten Sonntag im Monat

CATERING

Von Apéro über Crêpes und Pizza bis zu einem schönen Mehrgänger machen wir alles, fast überall.

Weitere Infos unter www.zumtopf.ch

Offerte an info@zumtopf.ch
Auch als Catering erhältlich

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter*innen gerne!

Alle Preise sind in Schweizer Franken und
inkl. Mehrwertsteuer.